



# MOLESON.CH

Les restaurants de Moléson cherchent  
de suite ou à convenir

## CHEF DE CUISINE(F/H)

### TÂCHES

- Elaborer les cartes et les menus du jour
- S'assurer de la qualité du travail en cuisine et de la satisfaction des clients
- Veiller aux normes de sécurité et d'hygiène
- Gérer une équipe
- S'adapter à la cuisine traditionnelle locale

### PROFIL

- Au bénéfice d'un CFC ou équivalent (CAP ou BEP), vous disposez de plusieurs années d'expérience dans la branche
- Vous effectuez les tâches qui vous sont assignées avec soin et rapidité

### NOUS VOUS OFFRONS

- Des horaires attractifs et continus avec plusieurs soirées libres en semaine
- Un cadre de travail proche de la nature et des montagnes

Ce poste vous intéresse ? Faites-nous parvenir  
votre candidature à [emploi@moleson.ch](mailto:emploi@moleson.ch)

